

REGLEMENT INCO ET ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Programme :

- 1. Contexte du règlement CE 1169/2011 et attentes des consommateurs sur l'information produits**
- 2. Obligations générales et Mise en forme d'une étiquette**
 - ✓ Notions de responsabilité
 - ✓ Comment lire un étiquetage ?
- 3. Mentions obligatoires dans le détail**
 - ✓ Dénomination légale
 - ✓ Liste des ingrédients
 - ✓ Date de durabilité
 - ✓ Conditions particulières
 - ✓ Allergènes
 - ✓ Déclaration nutritionnelle

Méthodes mobilisées :

- Animation pédagogique en salle de réunions : supports théoriques, analyse pratique sur la base d'étiquetages fournis par les participants

* En cas de besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et déroulement de la formation. Contacter Isabelle Lechevrel (i.lechevrel@praxens.fr) 02.32.39.49.66.

Modalités d'évaluation :

- Feuilles de présence
- Questions orales et / ou écrites
- Evaluation des connaissances acquises par QCM
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accessible aux personnes à mobilité réduite*

Public visé

Ingénieurs qualité/ R&D, créateurs, personnes en charge de l'étiquetage des produits

Prérequis

Connaissance du secteur alimentaire

Objectifs

Comprendre les obligations générales en matière d'étiquetage alimentaire
Pouvoir informer correctement le consommateur

Lieu de la formation

Chez PRAXENS

Durée

1 session de 7h

Intervenante et contact administratif

Formatrice : Nadine PICARD
Directrice
Administratif : Isabelle LECHEVREL
02.32.39.49.66
i.lechevrel@praxens.fr

Tarif

600 € HT/stagiaire **
(Repas et documentation compris)
(Prise en charge possible par votre OPCO)
**remise de 20% à partir du 2^{ème} participant de la même structure

N° organisme de formation :
23270056327